Istruzioni per l’uso

FORNO

IT

IT **Italiano, 1**

GB English,13

FR Français, 25

ES Espanol, 37

PT Portuges, 49

H 87 V.1
H 87 V.1 IX
HR 87.1
HR 87.1 IX
HR 87.1 T
HR 87.1 T IX

Sommario

Installazione, 2-4
Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche
Assistenza

Descrizione dell’apparecchio, 5
Vista d’insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 6
Avviare il forno

Programmi, 7-9
Programmi di cottura
Pianificare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

Piano cottura, 10
Tipologia del piano cottura
Accensione del piano vetroceramica
Consigli pratici per l’uso del piano vetroceramica

Precauzioni e consigli, 11
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l’ambiente

Manutenzione e cura, 12
Escludere la corrente elettrica
Pulire l’apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

ARISTON

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

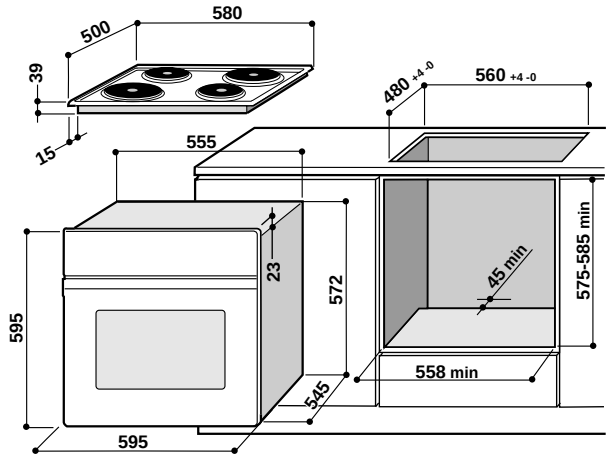
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

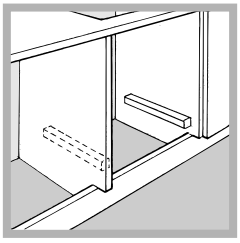
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che **a colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

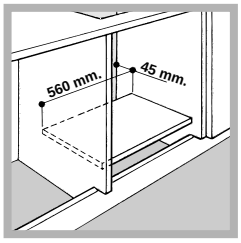


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate a questo tipo di installazione.

Aerazione

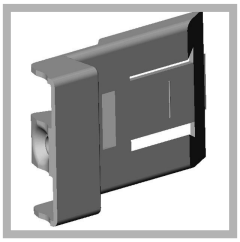
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).



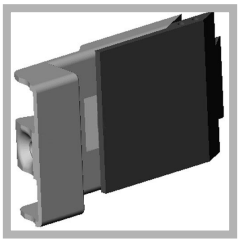


Centraggio e fissaggio

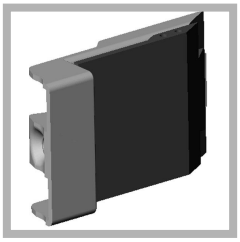
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



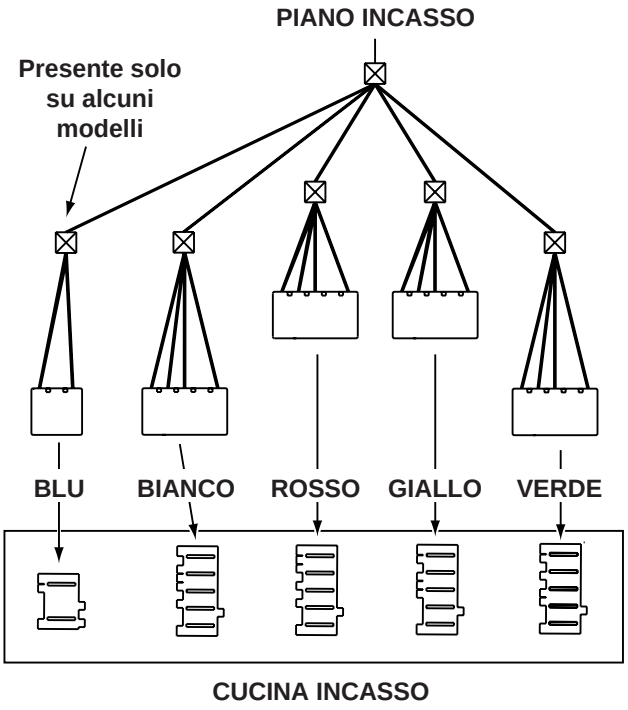
spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

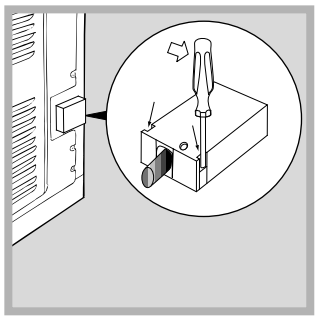
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

L'allacciamento elettrico alla rete deve essere realizzato sulla cucina, che è predisposta per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche (*vedi pagina seguente*).
Il piano cottura si collega alla cucina tramite un apposito connettore.



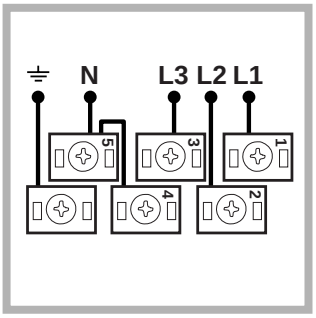
Montaggio del cavo di alimentazione



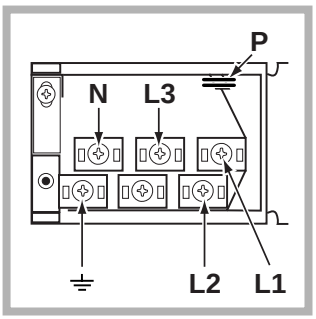
1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).

2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde (⏚).

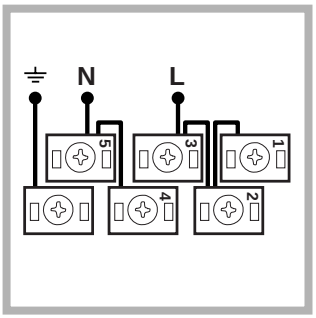
La morsettiera è predisposta per il collegamento a 400 V trifase (*vedi figure sotto*).



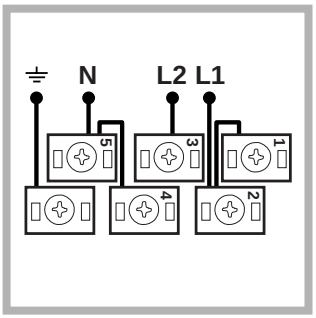
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Se l'impianto elettrico corrisponde ad altre caratteristiche (*vedi figure sotto*), effettuare il collegamento elettrico utilizzando i cavallotti di collegamento alloggiati dentro la scatola P.



230V 1N~H07RN-F 3x4
CEI-UNEL 35364



400V 2N~H05RR-F
4x2.5 CEI-UNEL 35363

3. Fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

IT

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 41,5
Volume	lt. 58
Collegamenti elettrici	tensione a 230V/400V~ 3N 50Hz potenza massima assorbita 10800W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria.
CE 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

Comunicare:
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

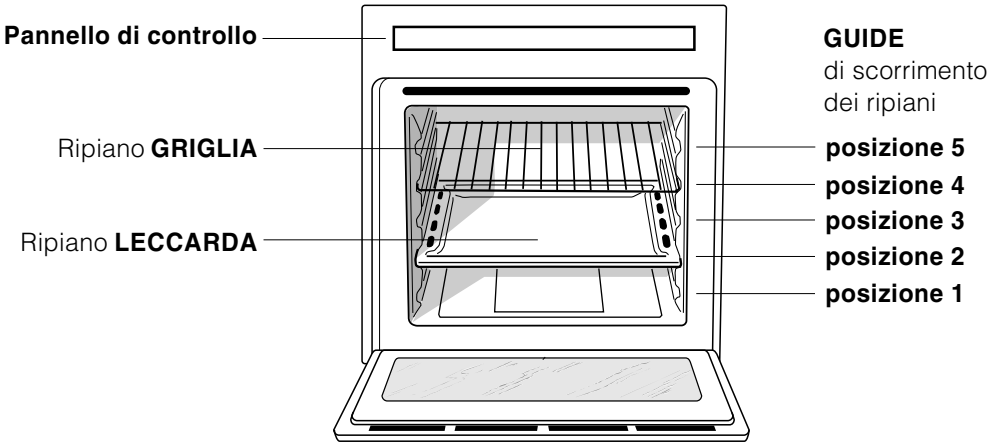
* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Descrizione dell'apparecchio

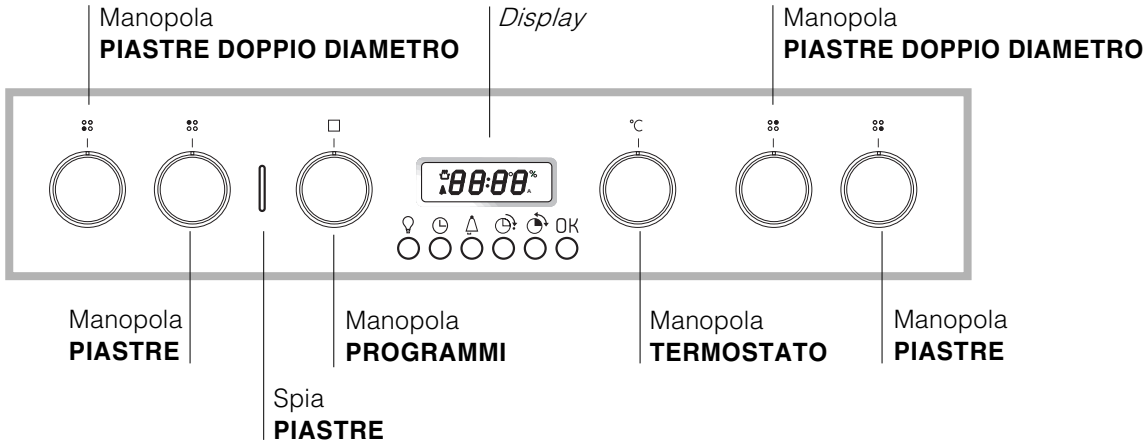
ARISTON

IT

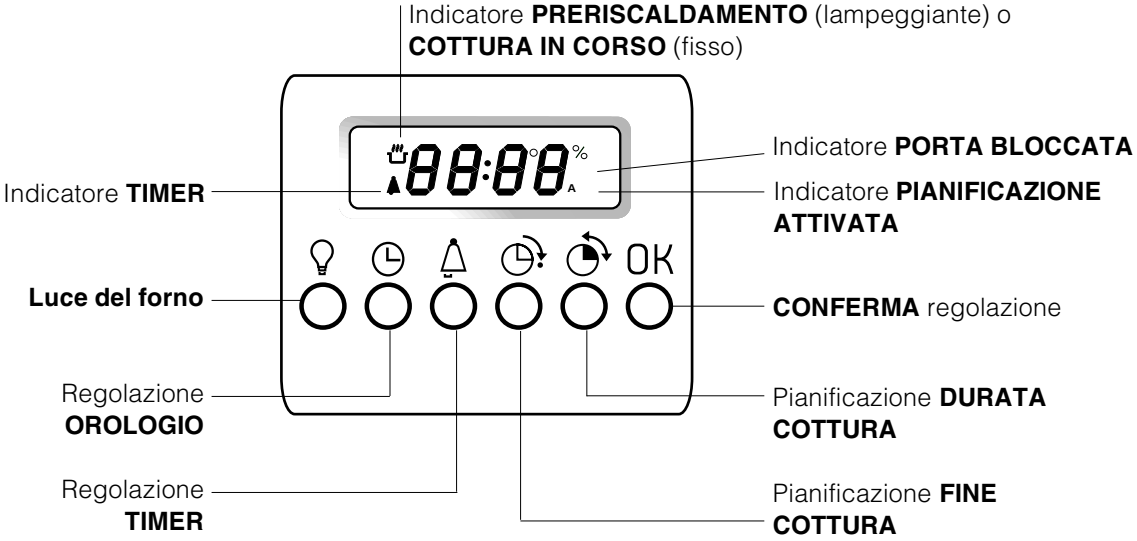
Vista d'insieme



Pannello di controllo



Display



Avvio e utilizzo

IT

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. P oi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Impostare orologio e timer

L'impostazione dell'ora è possibile solo con la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, il display lampeggia su 0.00.
Per regolare l'ora:
1. ruotare la manopola TERMOSTATO;
2. premere il tasto OK per confermare.

Stessa operazione per i minuti. Per eventuali aggiornamenti, premere il tasto ◷ e seguire la procedura indicata.

Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo un minuto o premendo un tasto qualsiasi.
Per impostare il timer premere il tasto 🔔 e seguire la procedura indicata per regolare l'orologio. L'icona 🔔 segnala che il timer è attivo.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, sul display lampeggia l'icona e compare la temperatura di cottura associata al programma.
È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Un segnale acustico e l'accensione dell'icona fissa sul display segnalano che il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti da cuocere.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi Programmi*);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

5. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura.
È possibile modificare la durata della cottura (*vedi Programmi*).
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi FAST COOKING e BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. Nel programma FAST COOKING la ventola si attiva automaticamente dopo dieci minuti dall'avvio. Nel programma PASTICCERIA si avvia solo a forno caldo.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto, oppure aprendo la porta del forno.

Programmi

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.
Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto (ove presente). Ruotando la manopola TERMOSTATO, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 50% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme.
Il programma non necessita di preriscaldamento.
Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **LIEVITAZIONE**

Il forno raggiunge e mantiene una temperatura di 40°C a prescindere dalla posizione della manopola TERMOSTATO. Questo programma è ideale per la lievitazione degli impasti contenenti lievito naturale.

Pianificare la cottura

! La pianificazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Pianificare la durata

Premere il tasto , poi:

1. Regolare ruotando la manopola TERMOSTATO.
2. Premendo il tasto OK l'impostazione viene memorizzata.
3. A tempo scaduto, sul display compare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
4. Il segnale acustico si arresta premendo un tasto qualsiasi, END scompare quando la manopola TERMOSTATO torna in posizione "0".

- Esempio: sono le 9:00 e viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Pianificare l'ora di fine

Premere il tasto e seguire la procedura da 1 a 4 descritta per la durata.

- Esempio: sono le 9:00 e viene pianificata l'ora di fine alle 10:15. Il programma dura 1 ora e 15 minuti.

Pianificare una cottura ritardata

1. Premere il tasto e seguire la procedura da 1 a 4 descritta per la durata.
2. Poi premere il tasto e regolare l'ora di fine.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

L'icona A segnala che è stata effettuata una pianificazione.
Per annullare una pianificazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.

- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.

- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
  Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.

- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna(su 2 ripiani)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Sogliole e seppie	0.7	4	-	100%	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	100%	8-10
	Seppie	0.6	4	-	100%	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	100%	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Sgombri	1	4	-	100%	15-20
	Toast (o pane tostato)	n.° 4 e 6	4	-	100%	3-5
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Fast cooking	**Surgelati**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12
Lievitazione	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)					

Piano cottura

IT

Tipologie del piano cottura

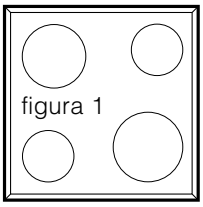


figura 1

Il forno è abbinato a un piano cottura che può essere composto da due tipi di elementi riscaldanti: piastre elettriche in ghisa (*vedi figura 1*) o piani vetroceramica, che possono essere tradizionali (*vedi figura 2*) con zone di cottura estensibili (*vedi figura 3*).

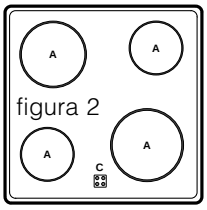


figura 2

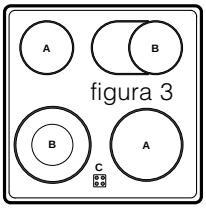


figura 3

Accensione del piano vetroceramica

Zone di cottura tradizionali
Gli elementi radianti tradizionali (A) sono composti da resistenze circolari e diventano rossi solo dopo alcune decine di secondi dalla loro accensione.
Ciascuna zona di cottura è dotata di una manopola di comando che permette di selezionare 9 diverse temperature, da un valore minimo di 1 a un massimo di 9.

Zone di cottura estensibili
Gli elementi radianti estensibili (B) sono riconoscibili per la presenza di una doppia zona riscaldante. È possibile accendere solo la zona più interna o entrambe.
La manopola di comando permette di scegliere tra due livelli di potenza, entrambi regolabili da un valore minimo di 1 a un massimo di 9:

- ruotando la manopola in senso orario da 1 a 9 si imposta il livello di potenza più basso.
- ruotando la manopola fino a fine corsa (◉), identificabile da un leggero scatto, si inserisce la potenza massima che può essere regolata a sua volta tra 9 e 1 ruotando la manopola in senso antiorario. Per ripristinare il valore di potenza minimo è necessario riportare la manopola in posizione 0.

Nel caso di zone di cottura doppie, la prima parte della corsa inserisce la zona di cottura più piccola (interna). Per attivarle entrambe (interna ed esterna) è necessario portare la manopola nella posizione di fine corsa (◉) e selezionare il livello di potenza desiderato tra 9 e 1.

Spie di calore residuo (solo su alcuni modelli)
Le spie (C) indicano che la zona di cottura corrispondente è a una temperatura superiore a 60°C, anche dopo che l'elemento riscaldante è stato spento.

Livelli di potenza consigliati per i vari tipi di cottura:

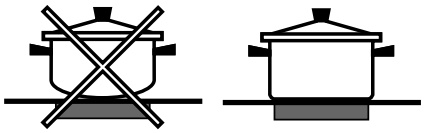
Potenze	Piastra radiante
0	Spenta
1	Fondere burro o cioccolato
2 e 3	Riscaldare liquidi
4	Preparare creme o salse
5	Lessare la carne
6	Cuocere pasta o riso
7 e 8	Cuocere a fuoco vivo carne, pesce, uova
9	Friggere
◉	Inserimento di entrambe le zone di cottura

Consigli pratici per l'uso del piano vetroceramica

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile;

- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse;

- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;

- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.

Precauzioni e consigli

ARISTON

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento.
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

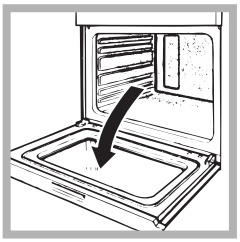
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

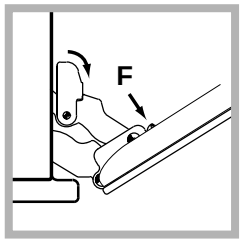
Pulire l'apparecchio

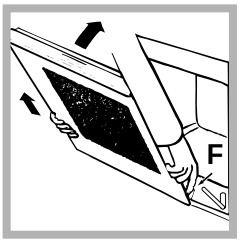
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);







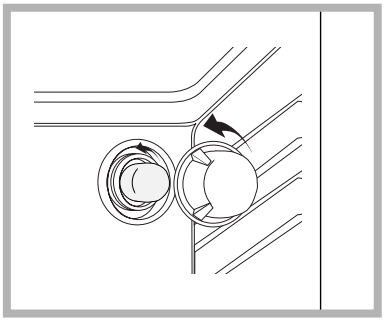
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

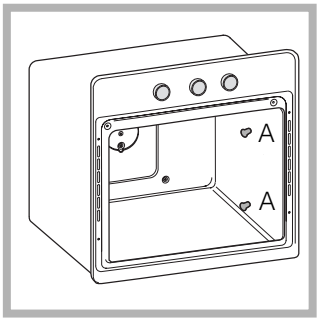
Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.



2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

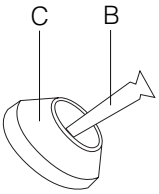
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

Per montare le guide scorrevoli:

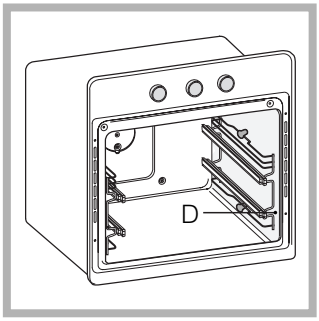


1. Svitare le due viti A (*vedi figura*). Se il forno è dotato di pannelli autopulenti, essi risulteranno momentaneamente smontati.

2. Sostituire le viti A con le viti e i distanzieri (B+C) forniti nel kit.



3. Avvitare le nuove viti B e i relativi distanzieri C, rimontando anche i pannelli autopulenti.



4. Fissare i due incastri D della guida negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura*). I fori per la guida sinistra sono posizionati in alto, mentre i fori per quella destra sono in basso.

5. Infine incastrare la guida sul distanziere C.

Operating Instructions

OVEN

IT Italiano, 1
GB **English,13**
FR Français, 25
ES Espanol, 37
PT Portuges, 49

H 87 V.1
H 87 V.1 IX
HR 87.1
HR 87.1 IX
HR 87.1 T
HR 87.1 T IX

Contents

Installation, 14-16
Positioning
Electrical connections
Data plate
Assistance

Description of the appliance, 17
Overall view
Control panel

Start-up and use, 18
Starting the oven

Cooking modes, 19-21
Cooking modes
Programming your cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table

Hob, 22
Type of hob
Switching on the glass ceramic hob
Practical advice on using the glass ceramic hob

Precautions and tips, 23
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 24
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Sliding Rack Kit assembly

ARISTON

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

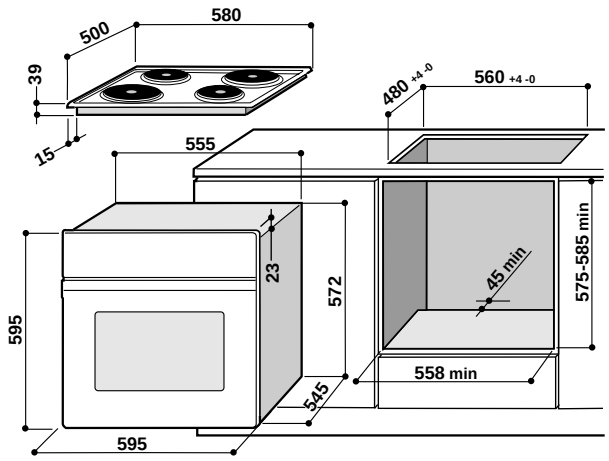
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

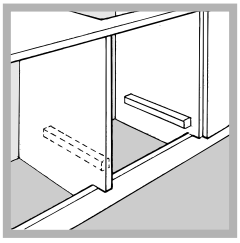
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

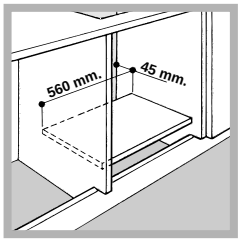


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

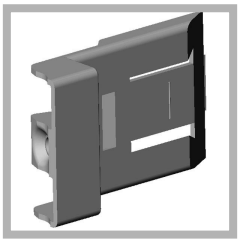
To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).



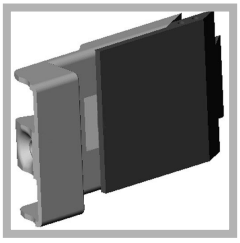


Centring and fastening

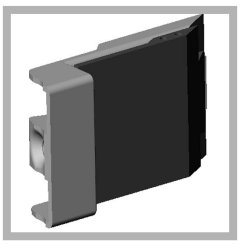
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (*see diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*)



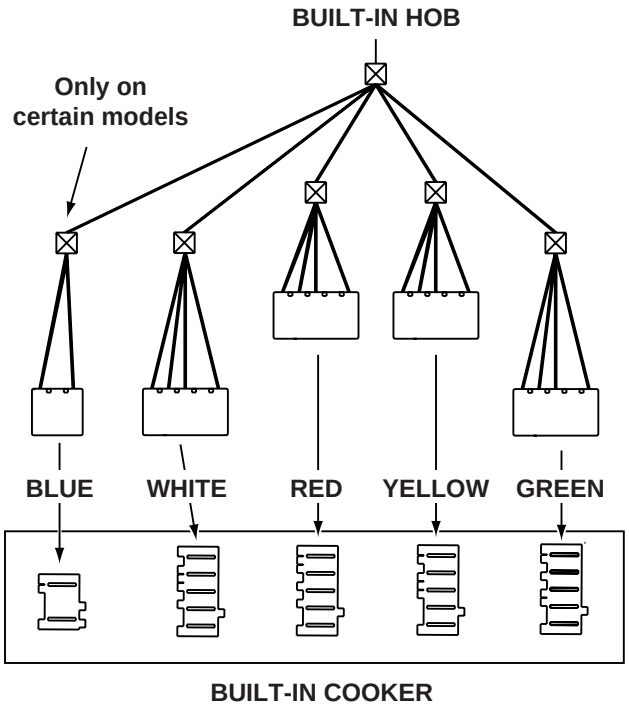
thickness of 16 mm: use the second groove (*see diagram*)

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

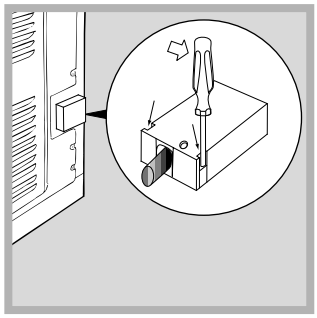
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connections

The cooker must be connected to the mains electricity supply. It is designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (*see the following page*).
The hob is connected to the cooker using a special connector.



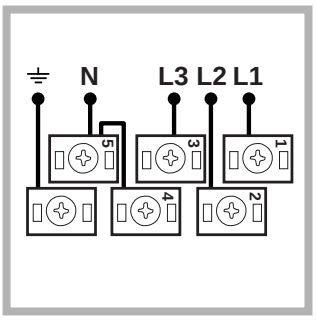
Fitting the power supply cable



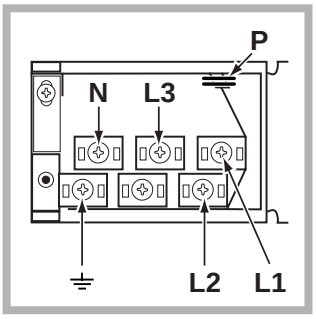
1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the wire contact screws L-N-⏚.
Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow Green wire to the terminal marked ⏚.

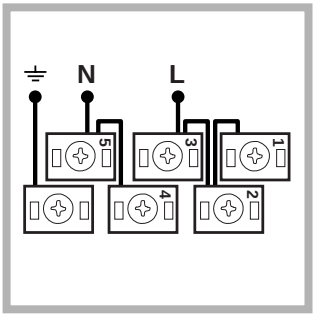
The terminal board is designed for a 400 V three-phase connection (*see diagrams below*).



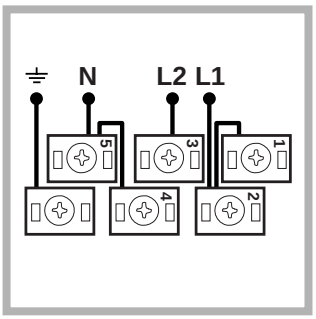
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



If the electrical system has other characteristics (*see diagrams below*), carry out the electrical connection using the connection supports provided in the box P.



230V 1N~H07RN-F 3x4
CEI-UNEL 35364



400V 2N~H05RR-F
4x2.5 CEI-UNEL 35363

3. Secure the power supply cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

GB

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 41,5 cm
Volume	lt. 58
Electrical connections	voltage: 230V/400V~ 3N 50Hz maximum power absorbed 10800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode. Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC

Assistance

Communicating:
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

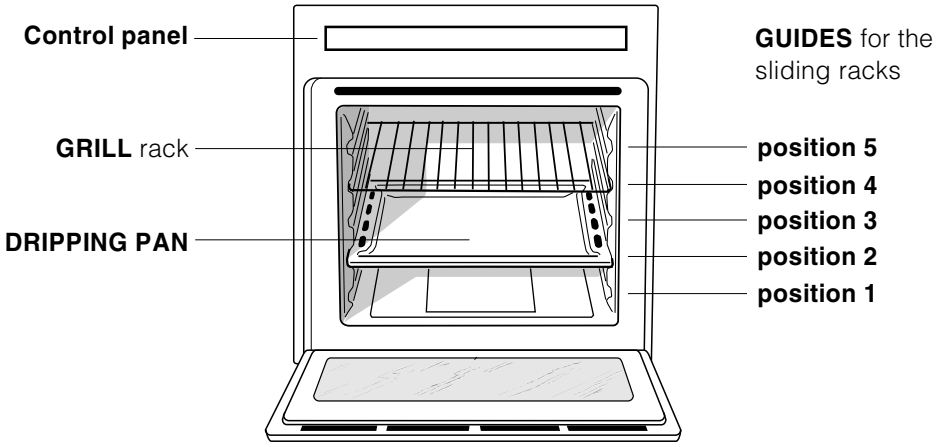
This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Description of the appliance

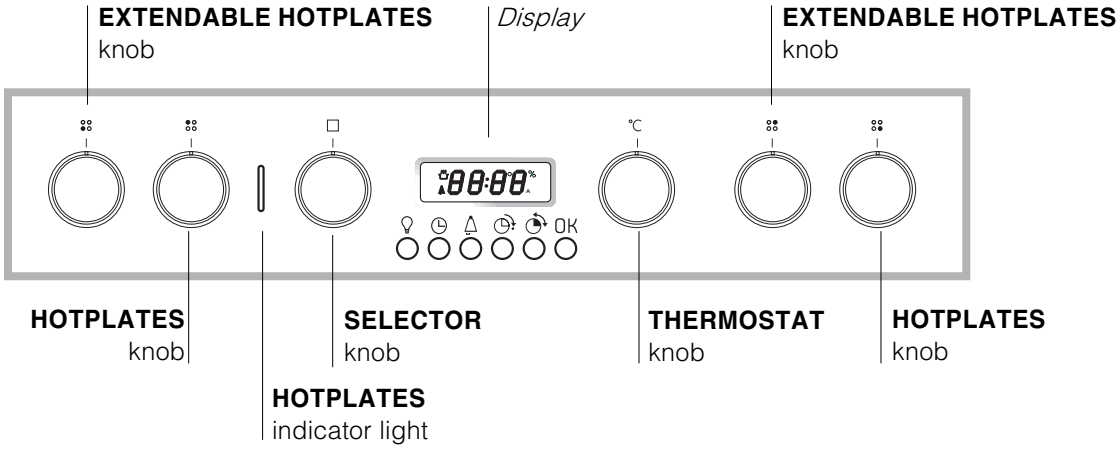
ARISTON

GB

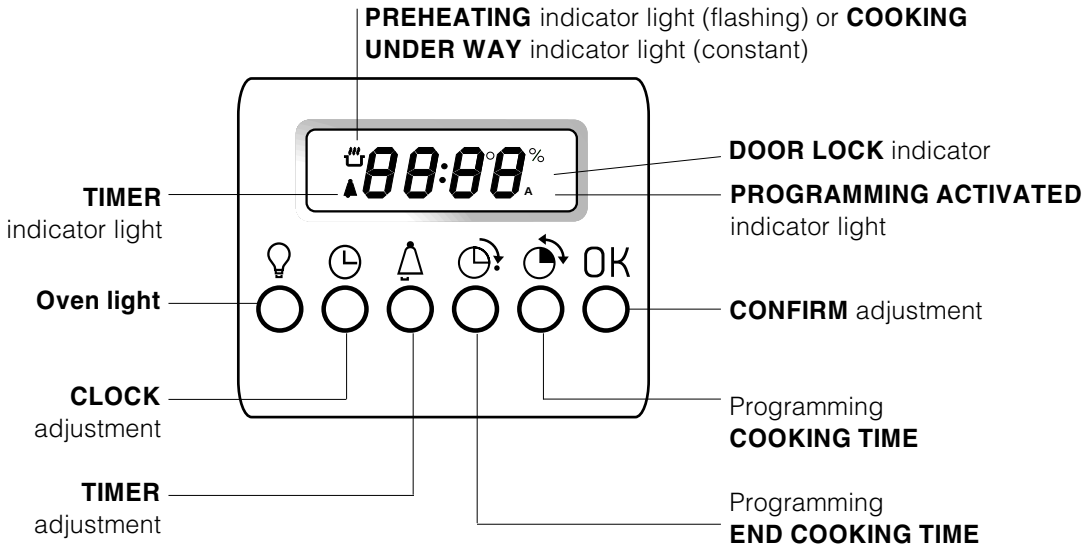
Overall view



Control panel



Display



Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Setting the clock and timer

The time can only be set on the clock when the SELECTOR knob is set to position “0”.
After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the clock display will automatically reset to 0:00 and begin to blink.
To set the time:
1. turn the THERMOSTAT knob
2. press button OK to confirm.
Repeat to set the minutes. To make any changes, press button ◷ and repeat the steps described above.

The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound. After one minute the buzzer will automatically stop or when any button is pressed.
To set the timer, press button 🔔 and repeat the steps described to set the clock. The 🔔 symbol will remind you that the timer is on.

! The timer does not turn the oven on or off.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven will start the preheating phase, during which ♨ will flash on the display, and the cooking temperature associated with the mode selected appears.
The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob.
3. When preheating is finished, a buzzer sounds and ♨ appears on the display: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob
- set the cooking time as well as the end cooking time (*see Cooking Modes*)
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.
5. The oven switches off automatically after two hours: this default time is set for all cooking modes for safety reasons.
The cooking time may be changed (*see Cooking Modes*).
6. In case of a blackout, if the oven was already operating, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature did not drop below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating in the FAST COOKING and BARBECUE modes.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows air between the control panel and the oven door. In the FAST COOKING mode, the fan goes on automatically after ten minutes. In the BAKING mode, the cooling fan goes on only when the oven is hot.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is off, the lamp can be turned on at any time by pressing the button or by opening the oven door.

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.
In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels that may be set will appear on the display; these range between 50% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

PIZZA mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.
Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

LEAVENING mode

The oven reaches and maintains a temperature of 40°C irrespective of the position of the THERMOSTAT knob. This mode is ideal for leavening dough made with yeast.

GB

Programming your cooking

! Select a cooking mode before programming.

Programming Time

Press the button, then:

1. Adjust by turning the THERMOSTAT knob.
2. Press button OK to store the setting.
3. When the selected time has elapsed, END appears on the display and a buzzer sounds.
4. The buzzer can be stopped by pressing any button. The END message disappears when the THERMOSTAT knob returns to position “0”.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme stops automatically at 10:15 a.m.

Programming End

Press button and repeat steps 1 to 4 as described in the Programming Time procedure.

- For example: it is 9:00 a.m and an end time of 10:15 a.m is programmed. The duration is 1 hour and 15 minutes.

Programming Delayed Cooking

1. Press button and repeat steps 1 to 4 as described in the Programming Time procedure.
2. Then press button and set the end time.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme starts automatically at 11:15:00 a.m.

A shows that programming has been set.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to position “0”.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

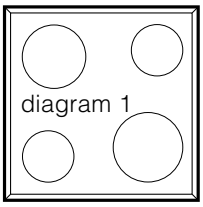
Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	100%	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	100%	15-20
	Sausages	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Mackerels	1	4	-	100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 e 6	4	-	100%	3-5
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	100%	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	100%	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 o 3	10	180	60-70
Oven Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Fast cooking	**Frozen food**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Leavening	Leavening process of dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.)					

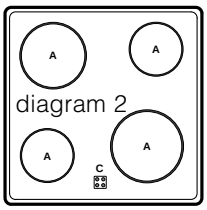
Hob

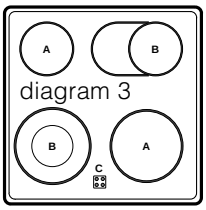
GB

Type of hob



The oven is combined with a hob that can be made up of two types of heating elements: cast-iron electric plates (*see diagram 1*) or glass ceramic hobs, which may be traditional (*see diagram 2*) or with extendable cooking zones (*see diagram 3*).





Switching on the glass ceramic hob

Traditional cooking zones
Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They turn red approximately ten seconds after they have been turned on.
Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 9 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 9.

Extendable cooking zones
The extendable radiant elements (B) are recognisable by the fact that they have a double heating zone. You can turn on only the smaller internal cooking zone or both the external and internal zones.
The control knob allows you to choose between two power levels, which are both adjustable between a minimum value of 1 to a maximum of 9:

- The lowest power level can be set by turning the knob clockwise from 1 to 9.
- Turn the knob to completely (◉) until you hear a slight click, to enable the maximum power level, which in turn can be adjusted between 9 and 1 by turning the knob anticlockwise. To restore the minimum power level, turn the knob and set it back to position 0.

For double cooking zones, the first part of the knob movement activates the smaller cooking zone (internal). To activate both (internal and external), it is necessary to turn the knob completely (◉) and then select the desired power level between 9 and 1.

Residual heat indicator lights (only available on certain models)
The indicator lights (C) indicate that the temperature of the corresponding cooking zones have exceeded 60°C, even after the heating element has been switched off.

Recommended power levels for various types of cooking:

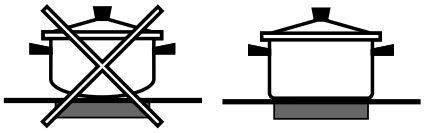
Power	Radiant plate
0	OFF
1	To melt butter or chocolate
2 and 3	To heat liquids
4	To prepare creams or sauces
5	To boil meat
6	To cook pasta or rice
7 and 8	To cook meats, fish, omelettes
9	To fry
◉	Activation of both cooking zones

Practical advice on using the glass ceramic hob

! The glue that is applied on the gaskets leaves some traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you eliminate these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

To obtain the best results with your hob:

- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.

- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and long life, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.

- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may deform the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

- Never leave a cooking zone on without cookware on it because as it heats up and rapidly reaches the maximum level, it could damage the heating elements.

Precautions and tips

ARISTON

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food, by adults only and according to the instructions in this manual.
- **Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Remember that the temperature of the cooking zones remains relatively high for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object that could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Keep plastic or aluminium objects away from the hob: if you forget them on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL mode to obtain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door and do not allow heat to escape.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

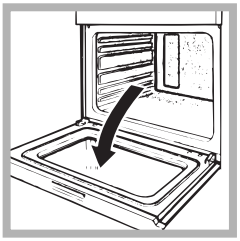
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

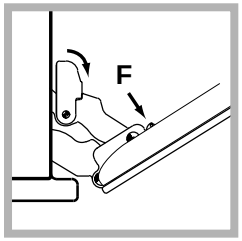
Cleaning the appliance

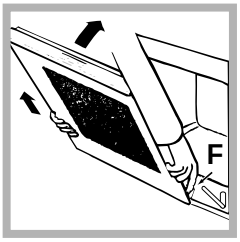
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

Cleaning the oven door

Clean the glass door using non-abrasive products and sponges and dry it with a soft cloth.
To clean more thoroughly, you can remove the oven door.
1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*).







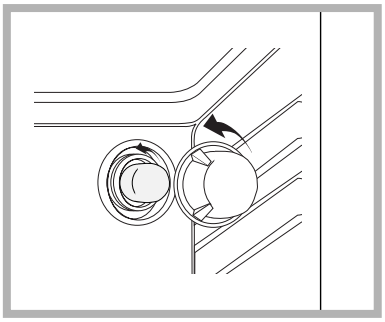
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).
To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

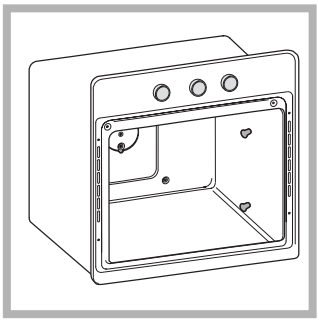
To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.



2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

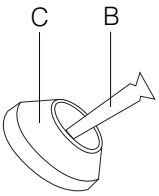
Sliding Rack Kit assembly

To assemble the sliding racks:

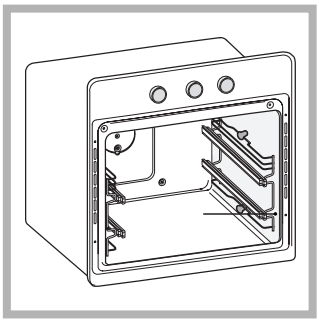


1. Loosen the two screws A (*see diagram*). If the oven is fitted with self-cleaning panels, these will have to be temporarily disassembled.

2. Replace the screws A with the screws and spacers (B + C) supplied with the kit.



3. Tighten the new screws B and the corresponding spacers C, fitting the self-cleaning panels on again.



4. Secure the two joints D of the guide rail in the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left guide rail are situated at the top, while the holes for the right one are at the bottom.

5. Finally, fit the guide rail on the spacer C.

Mode d’emploi

FOUR

FR

IT Italiano, 1

GB English,13

FR **Français, 25**

ES Espanol, 37

PT Portuges, 49

H 87 V.1
H 87 V.1 IX
HR 87.1
HR 87,1 IX
HR 87.2 T
HR 87.2 T IX

Sommaire

Installation, 26-28
Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique
Assistance

Description de l’appareil, 29
Vue d’ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 30
Mise en marche du four

Programmes, 31-33
Programmes de cuisson
Programmer la cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Table de cuisson, 34
Type de table
Mise sous tension de la table vitrocéramique
Conseils d’utilisation de la table vitrocéramique

Précautions et conseils, 35
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l’environnement

Nettoyage et entretien, 36
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l’ampoule d’éclairage
Montage du Kit glissières

ARISTON

Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

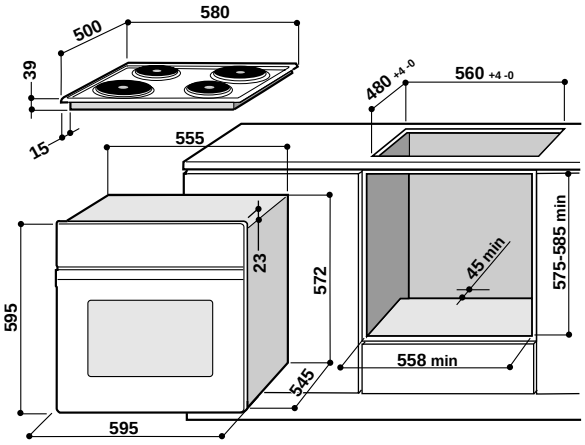
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

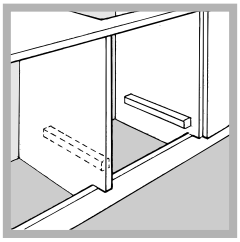
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne** , doit avoir les dimensions suivantes :

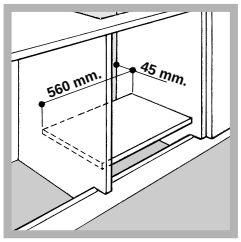


! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération

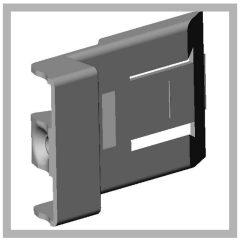
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).



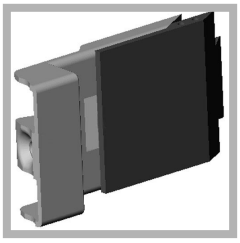


Centrage et fixation

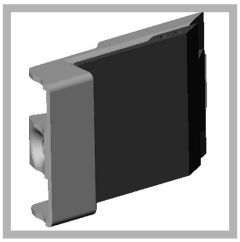
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (*voir figure*) ;



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*);



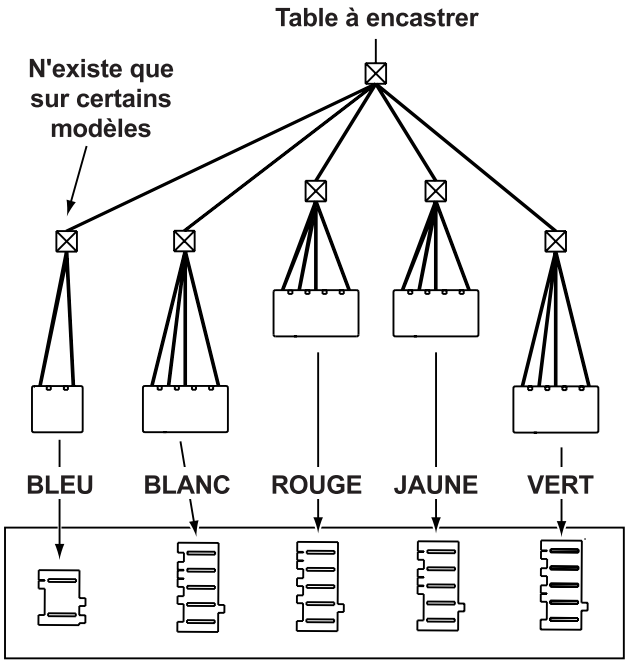
épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (*voir figure*).

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

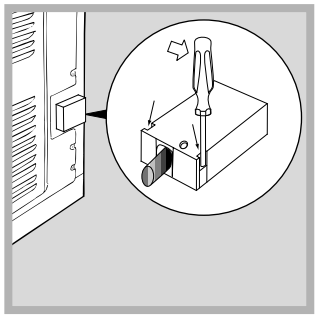
Raccordement électrique

Le raccordement électrique au réseau doit être effectué sur le four qui est prévu pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (*voir page suivante*).
La table de cuisson est raccordée au four à l'aide d'un connecteur spécial.



CUISINIERE A ENCASTRER

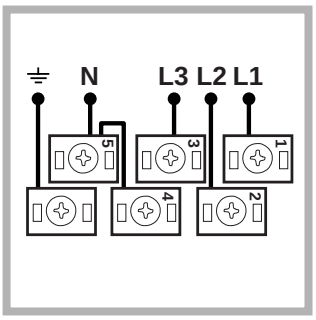
Montage du câble d'alimentation



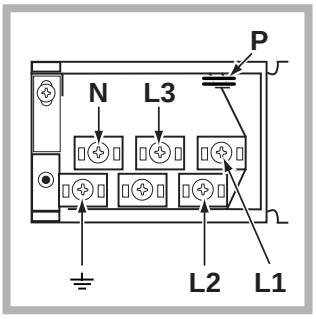
1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).

2. Montage du câble d'alimentation : dévissez la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (⏚).

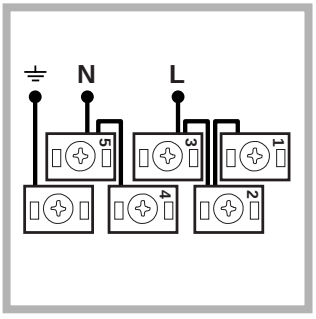
Le bornier est prévu pour raccordement à 400 V triphasé (*voir figures ci-dessous*).



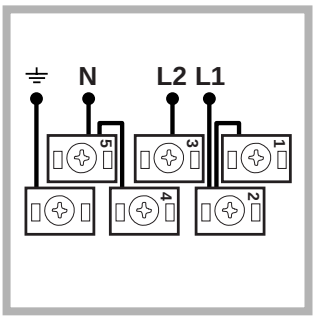
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Si l'installation électrique présente d'autres caractéristiques (*voir figures ci-dessous*), procédez au raccordement électrique au moyen de cavaliers de raccordement logés dans le boîtier P.



230V 1N~H07RN-F 3x4
CEI-UNEL 35364



400V 2N~H05RR-F
4x2.5 CEI-UNEL 35363

3. Fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.
4. Fermez le couvercle du bornier.

FR

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 41,5
Volume	l 58
Raccordements électriques	tension 230V/400V~ 3N 50Hz puissance maxi. absorbée 10800W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie.
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives -89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives -2002/96/EC

Assistance

Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Description de l'appareil

ARISTON

FR

Vue d'ensemble

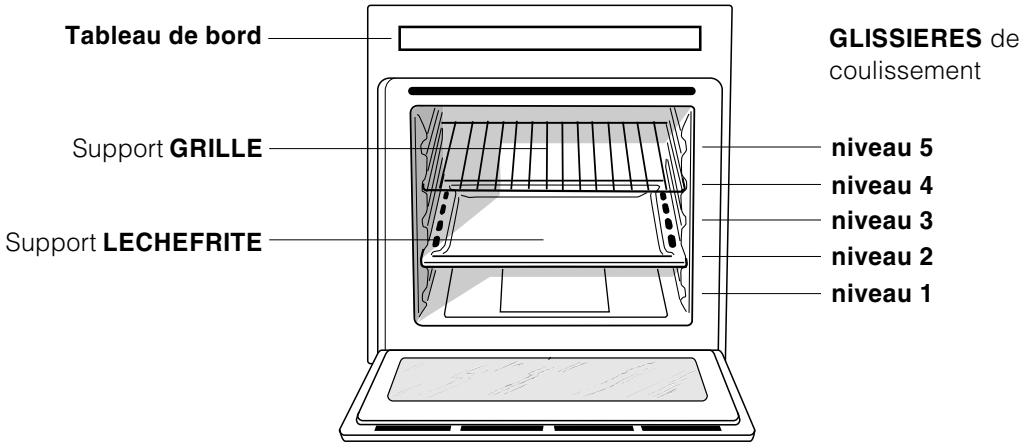
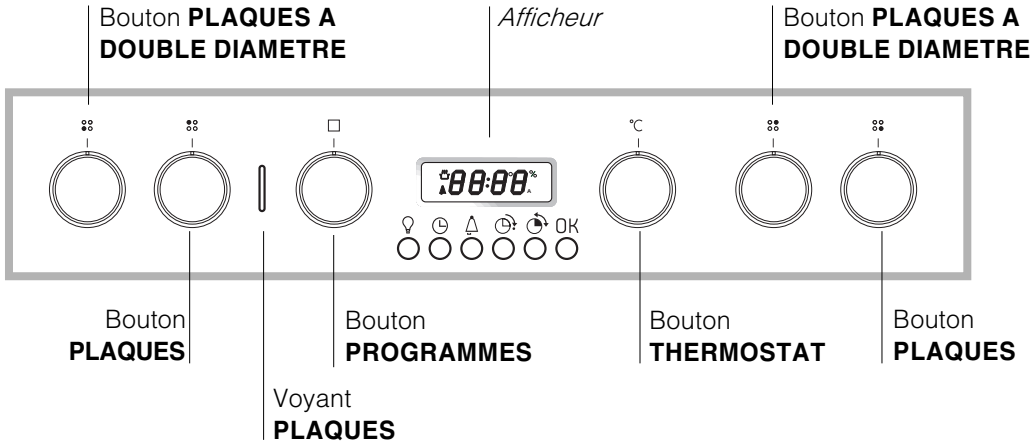
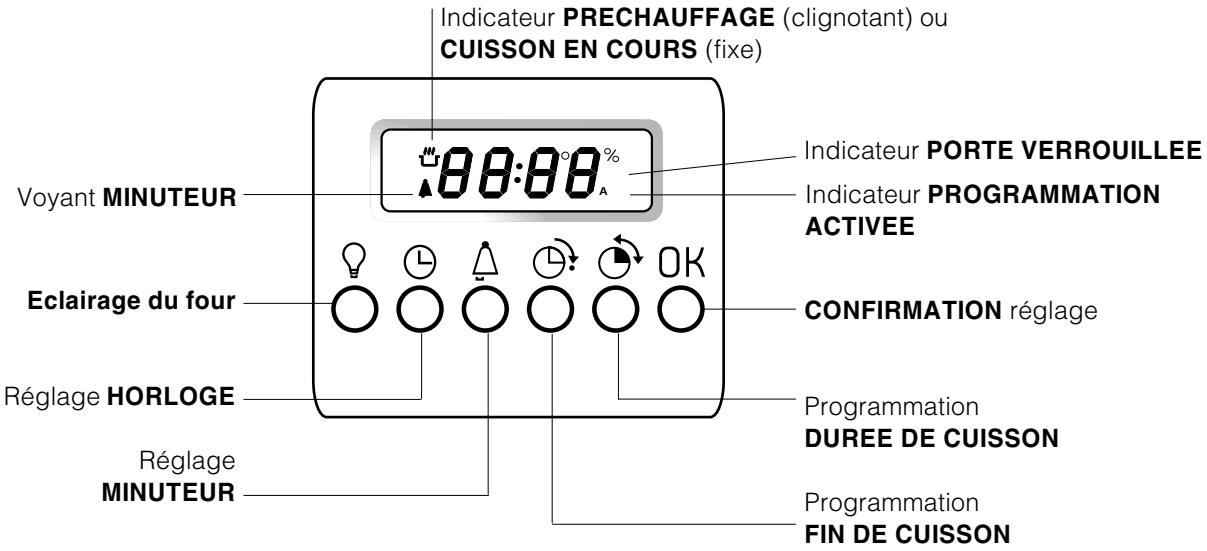


Tableau de bord



Afficheur



Mise en marche et utilisation

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Réglage de l'horloge et du minuteur

La mise à l'heure n'est possible que quand le bouton PROGRAMMES est positionné sur 0
Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, l'afficheur clignote sur 0.00.
Pour régler l'heure :
1. tournez le bouton THERMOSTAT;
2. appuyez sur la touche OK pour confirmer.
Procédez de même pour les minutes. Pour toute actualisation, appuyez sur la touche ◷ et suivez la procédure indiquée.

Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement : une fois le temps écoulé il émet un signal sonore qui s'arrête au bout d'une minute ou après avoir appuyé sur une touche quelconque.
Pour programmer le minuteur, appuyez sur la touche 🔔 et suivez la procédure indiquée pour le réglage de l'horloge. L'icône 🔔 vous signale que le minuteur est activé.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'icône clignote sur l'afficheur qui affiche aussi la température de cuisson associée au programme.
Pour modifier la température, tournez le bouton THERMOSTAT.
3. Un signal sonore et l'allumage fixe de l'icône sur l'afficheur signalent que le préchauffage est terminé : vous pouvez enfourner vos plats.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. (*voir Programmes*);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
5. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson.
Vous pouvez aussi modifier la durée de cuisson (*voir Programmes*).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes FAST COOKING et BARBECUE.

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Pour le programme FAST COOKING le système se met automatiquement en marche dix minutes après le démarrage. Pour le programme PATISSERIE, il ne démarre qu'à four chaud.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, vous pouvez l'allumer à tout moment en appuyant sur la touche prévue ou en ouvrant la porte du four.

Programmes

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Vous pouvez la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.
Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **BARBECUE**

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). Tournez le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte, du ventilateur et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.
Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, n'oubliez pas de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme.
Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfournez que sur un seul niveau.

Programme **ETUVE**

Le four atteint et maintient une température de 40°C quelle que soit la position du bouton THERMOSTAT. Ce programme est idéal pour le levage de pâtes à base de levure de boulanger.

Programmer la cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée

Appuyez sur la touche puis :

1. Réglez à l'aide du bouton THERMOSTAT.
2. Appuyez sur la touche OK pour mémoriser la sélection.
3. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur affiche END.
4. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque, END disparaît dès que le bouton THERMOSTAT revient sur "0".

- Exemple : il est 9h00 et vous souhaitez déterminer une durée de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer l'heure de fin

Appuyez sur la touche et suivez la procédure de 1 à 4 décrite pour la durée.

- Exemple : il est 9h00 et vous fixez l'heure de fin à 10h15. Le programme dure 1h15.

Programmer une cuisson différée

1. Appuyez sur la touche et suivez la procédure de 1 à 4 décrite pour la durée.
2. Appuyez ensuite sur la touche et déterminez l'heure de fin.

- Exemple : il est 9h00, vous programmez une durée 1h15 et fixez l'heure de fin à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

L'icône A signale qu'une programmation a été effectuée.
Pour annuler une programmation, amenez le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! Pour vos cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
  Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Soles et seiches	0.7	4	-	100%	10-12
	Brochettes de calmars et de crevettes	0.6	4	-	100%	8-10
	Seiches	0.6	4	-	100%	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	100%	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	100%	15-20
	Steaks de veau	0.8	4	-	100%	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Maquereaux	1	4	-	100%	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	n.° 4 et 6	4	-	100%	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	-	100%	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	-	100%	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Profiteroles (sur 3 niveaux)	0.7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1 et 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	**Surgelés**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
étuve	Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.)					

Table de cuisson

FR

Type de table

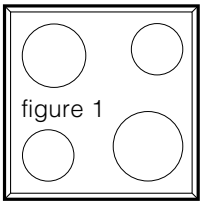


figure 1

Le four est associé à une table de cuisson équipée, au choix, de deux types de foyers : des plaques électriques en fonte (*voir figure 1*) ou des plans vitrocéramique traditionnels (*voir figure 2*) ou avec foyers extensibles (*voir figure 3*).

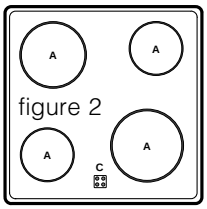


figure 2

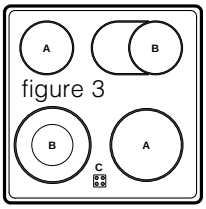


figure 3

Mise sous tension de la table vitrocéramique

Foyers traditionnels
Les foyers radiants traditionnels (A) sont constitués de spires qui deviennent rouges en quelques dizaines de secondes.
Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande permettant de sélectionner 9 températures au choix allant d'un minimum de 1 à un maximum de 9.

Foyers extensibles
Les foyers radiants extensibles (B) sont reconnaissables à la présence d'une double zone de chauffe. Vous pouvez n'allumer que la zone centrale ou les deux.
Le bouton de commande permet de choisir entre deux niveaux de puissance, tous deux réglables entre un minimum de 1 et un maximum de 9 :

- pour sélectionner le niveau de puissance plus bas, tournez le bouton vers la droite de 1 à 9.
- tournez le bouton à fond (◉) jusqu'au déclic pour sélectionner la puissance maximum, cette dernière peut à son tour être réglée entre 9 et 1 en tournant le bouton vers la gauche. Pour rétablir le niveau de puissance minimum, ramenez le bouton à la position 0.

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position (◉) et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 9 et 1.

Voyants de chaleur résiduelle (n'existent que sur certains modèles)
Les voyants (C) indiquent que la température du foyer correspondant est supérieure à 60°C, même après l'arrêt.

Niveaux de puissance conseillés pour les différents types de cuisson :

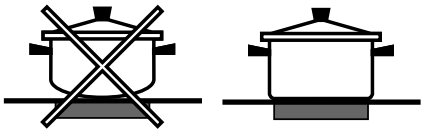
Puissances	Foyer radiant
0	Eteint
1	Pour faire fondre du beurre ou du chocolat
2 et 3	Pour chauffer des liquides
4	Pour préparer des crèmes ou des sauces
5	Pour faire bouillir la viande
6	Pour cuire des pâtes ou du riz
7 et 8	Pour cuire sur feu vif viande, poisson, oeufs
9	Pour frire
◉	Activation des deux zones de chauffe

Conseils d'utilisation de la table vitrocéramique

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Pour obtenir de meilleures performances de votre tables de cuisson :

- utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée ;

- veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles ;

- évitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz. la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;

- ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

Précautions et conseils

ARISTON

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et adressez-vous au centre d'assistance technique.
- N'oubliez pas que la température des foyers reste plutôt élevée pendant au moins trente minutes après leur arrêt.
- Gardez à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faites très attention aux emballages, au film plastique et papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse.
- Pour vos cuissons au GRIL, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée : Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

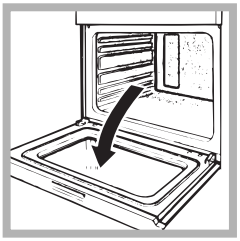
Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

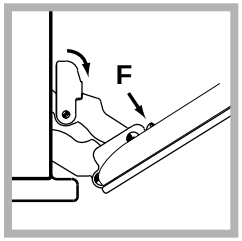
Nettoyage de l'appareil

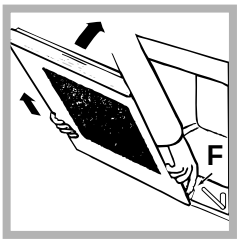
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

Nettoyage de la porte

Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et séchez avec un chiffon doux. Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :
1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);
2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);







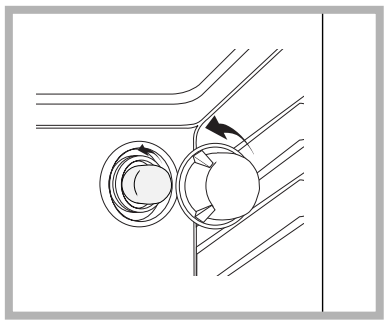
3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts **F**, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*).Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

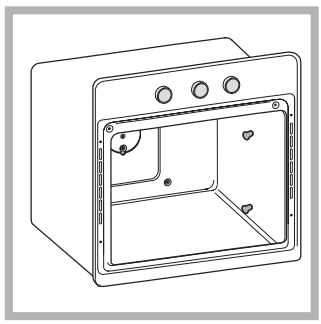
Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :
1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.



2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).

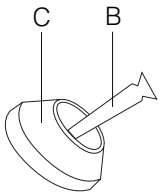
Montage du Kit glissières



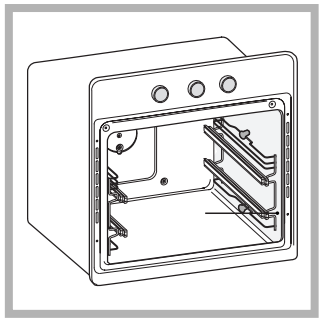
Pour monter les glissières :

1. Dévissez les deux vis A (*voir figure*). Si le four est équipé de panneaux autonettoyants, il faut les déposer momentanément.

2. Remplacez les vis A par les vis et entretoises (B+C) fournies dans le kit.



3. Vissez les nouvelles vis B et les entretoises C en n'oubliant pas de remonter les panneaux autonettoyants.



4. Fixez les deux dispositifs de fixation D de la glissière dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour la glissière de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celle de droite sont placés en bas.

5. Encastrez enfin la glissière sur l'entretoise C.

Manual de instrucciones

HORNO

ES

IT Italiano, 1

GB English,13

FR Français, 25

ES **Espanol, 37**

PT Portuges, 49

H 87 V.1
H 87 V.1 IX
HR 87.1
HR 87.1 IX
HR 87.2 T
HR 87.2 T IX

Sumario

Instalación, 38-40
Colocación
Conexión eléctrica
Placa de características
Asistencia

Descripción del aparato, 41
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 42
Poner en funcionamiento el horno

Programas, 43-45
Programas de cocción
Programar la cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Encimera, 46
Tipo de encimera
Encendido de la encimera de vidriocerámica
Consejos prácticos para el uso de la encimera de vidriocerámica

Precauciones y consejos, 47
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 48
Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Montaje del Kit Guías Deslizables

ARISTON

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

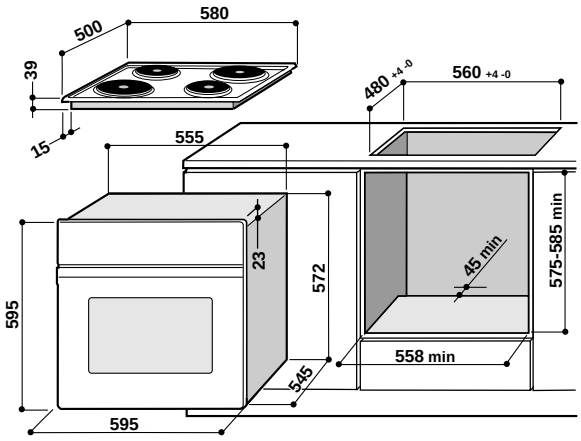
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

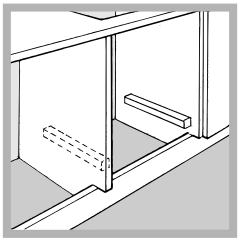
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

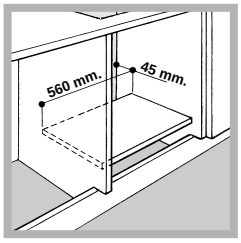


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

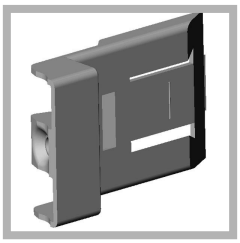
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).



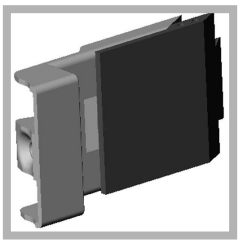


Centrado y fijación

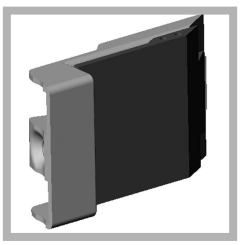
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



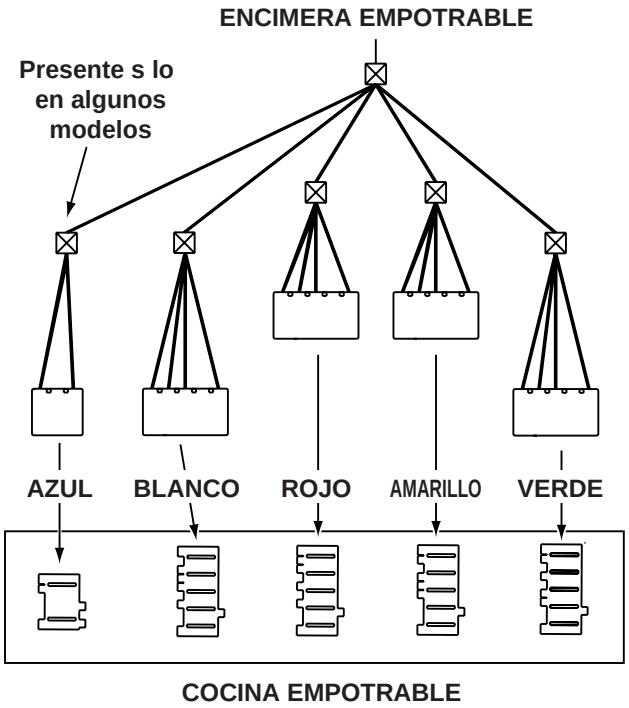
espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

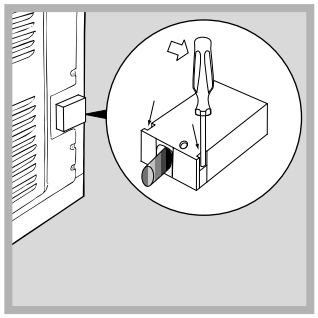
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se debe realizar a una red con la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver la página siguiente*).
La encimera se conecta a la cocina mediante un conector.



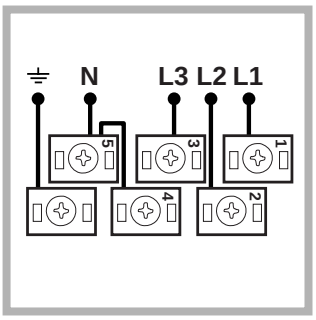
Montaje del cable de alimentación eléctrica



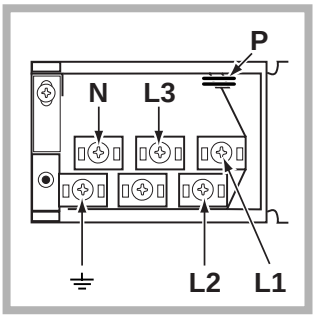
1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).

2. Instale el cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde (⏚).

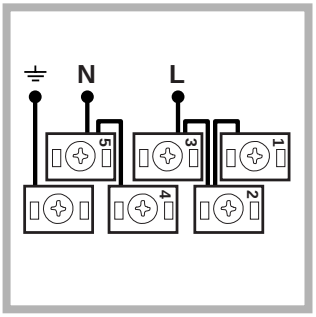
El panel de bornes se puede conectar a una red de 400 V trifásica (*ver las figuras más abajo*).



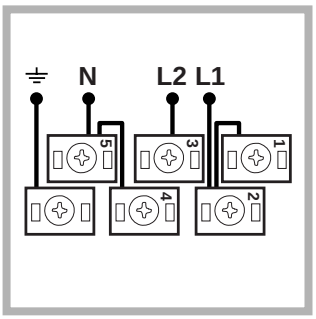
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Si la red eléctrica tiene otras características (*ver las figuras más abajo*), realice la conexión eléctrica utilizando los pernos en U de conexión colocados dentro de la caja P.



230V 1N~H07RN-F 3x4
CEI-UNEL 35364



400V 2N~H05RR-F
4x2.5 CEI-UNEL 35363

3. Fije el cable de alimentación eléctrica en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

ES

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen	Litros 58
Collegamenti elettrici	tensión 230V/400V~ 3N 50Hz potencia máxima absorbida 10800W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Tradiciónal; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Pastelería.
CE 	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/CE

Asistencia

Comunique:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

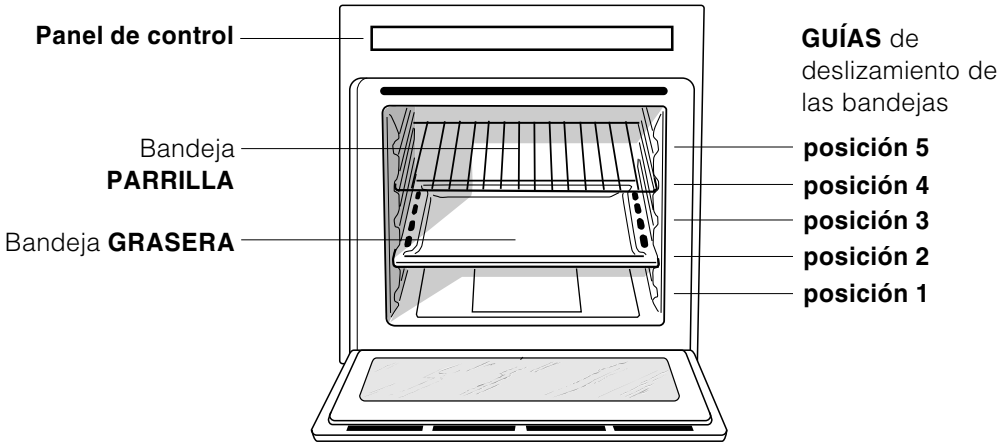
Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

Descripción del aparato

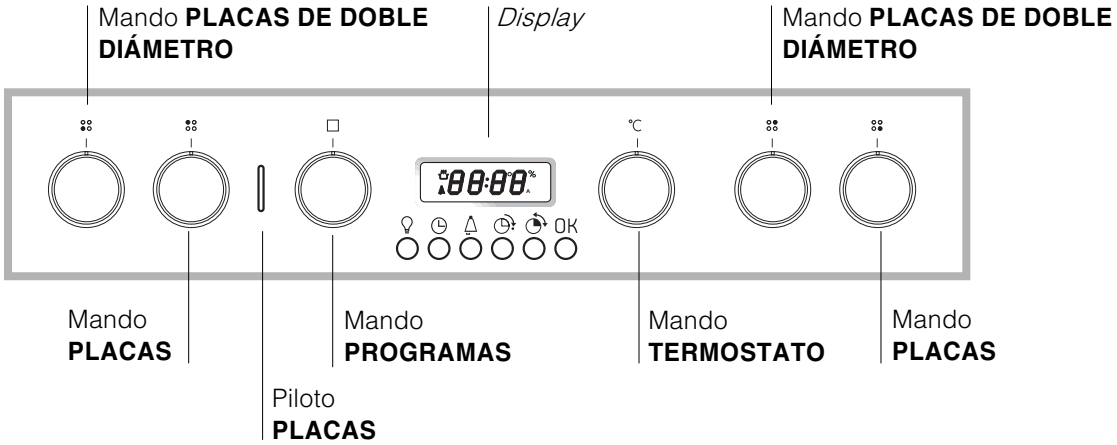
ARISTON

ES

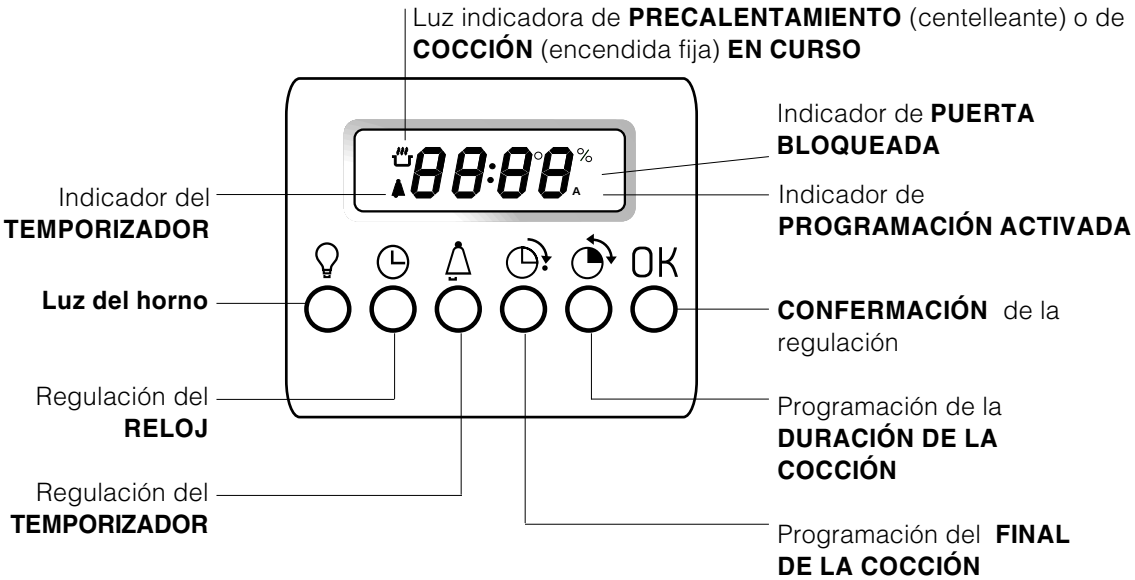
Vista de conjunto



Panel de control



Display


Luz indicadora de **PRECALENTAMIENTO** (centelleante) o de **COCCIÓN** (encendida fija) **EN CURSO**
Indicador de **PUERTA BLOQUEADA**
Indicador del **TEMPORIZADOR**
Indicador de **PROGRAMACIÓN ACTIVADA**
Luz del horno
CONFERMACIÓN de la regulación
Regulación del **RELOJ**
Programación de la **DURACIÓN DE LA COCCIÓN**
Regulación del **TEMPORIZADOR**
Programación del **FINAL DE LA COCCIÓN**

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee la habitación en la que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Programar el reloj y el temporizador

La modificación de la hora es posible sólo si la perilla PROGRAMAS está en la posición “0”.
Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, el display centellea en 0.00.
Para modificar la hora:
1. gire la perilla TERMOSTATO;
2. pulse el botón OK para confirmar.
Realice la misma operación para los minutos. Si desea realizar actualizaciones, pulse el botón ◷ y siga el procedimiento indicado.

El temporizador es un contador de minutos: cuando se ha cumplido el tiempo, emite una señal sonora que se detiene después de un minuto o pulsando un botón cualquiera.
Para programar el temporizador, pulse el botón 🔔 y siga el procedimiento indicado para el reloj. El icono 🔔 indica que el temporizador está funcionando.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entrará inmediatamente en la fase de precalentamiento durante la cual centellea en el display el icono y aparece la temperatura de cocción asociada al programa seleccionado.
Es posible modificar la temperatura girando la perilla TERMOSTATO.
3. Una señal sonora y el encendido fijo del icono en el display, indican que el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción
(*ver Programas*).
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.
5. Después de dos horas, el horno se apaga automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción.
Es posible modificar la duración de la cocción
(*ver Programas*).
6. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas COCCIÓN RÁPIDA y BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. En el programa COCCIÓN RÁPIDA el ventilador se activa automáticamente después de diez minutos del comienzo. En el programa PASTELERÍA comienza a funcionar sólo cuando el horno está caliente.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la bombilla en cualquier momento pulsando el botón o abriendo la puerta del horno.

Programas

Programas de cocción

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.
En el programa BARBACOA el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

Programa **BARBACOA**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador automático (cuando existe). Girando la perilla TERMOSTATO, el display indicará los posibles niveles de potencia que van desde 50% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno.
Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **HORNO PIZZA**

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones .

Programa **HORNO PASTELERÍA**

Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones “mignon” en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **COCINA RÁPIDA**

Se encienden los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador ofreciendo un calor constante y uniforme
El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo estante.

Programa **LEUDADO**

El horno alcanza y mantiene una temperatura de 40ºC independientemente de la posición en la que se encuentra la perilla TERMOSTATO. Este programa es ideal para leudar los amasijos que contienen levadura natural.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración

Pulse el botón y luego:

1. Regule girando la perilla TERMOSTATO.
2. Pulsando el botón OK se memoriza el valor fijado.
3. Una vez cumplido ese tiempo, en el display aparece la palabra END y se emite una señal sonora.
4. La señal sonora se detiene pulsando un botón cualquiera, END desaparece cuando la perilla TERMOSTATO vuelve a la posición “0”.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar la hora de finalización

Pulse el botón y siga el procedimiento desde el punto 1 al 4 descrito para la duración.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa la finalización a las 10:15 horas. El programa durará 1 hora y 15 minutos.

Programar una cocción retrasada

1. Pulse el botón y siga el procedimiento desde el punto 1 al 4 descrito para la duración.
2. Luego pulse el botón y fije la hora de finalización.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

El icono A indica que se realizó una programación.
Para anular una programación gire la perilla PROGRAMAS hasta la posición “0”.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.

- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.

- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.

- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradiciónal	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 1 nivel)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Bizcocho (en 2 niveles)	1.5	3	15	200	25-30
	Tortas saladas					
Barbacoa	Lenguados y sepias	0.7	4	-	100%	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	100%	8-10
	Sepias	0.6	4	-	100%	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	100%	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	100%	10-12
	Caballa	1	4	-	100%	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n.° 4 y 6	4	-	100%	3-5
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.0	-	-	100%	80-90
	Pollo asado	1.5	-	-	100%	70-80
	Cordero asado	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35
Horno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengue (en 3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
Cocción rápida	**Alimentos congelados**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	-	220	30-35
	Panzarotti	0.3	2	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos					
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	-	210	10-12
Leudado	Leudado de los amasijos con levadura natural (brioche, pan, torta de azúcar, croissant, etc.)					

Encimera

ES

Tipos de encimera

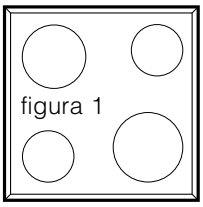


figura 1

El horno se combina con una encimera que puede estar compuesta por dos tipos de elementos calentadores: placas eléctricas de hierro fundido (*ver la figura 1*) o encimeras de vidriocerámica que pueden ser tradicionales (*vedi figura 2*) con zonas de cocción extensibles (*ver la figura 3*).

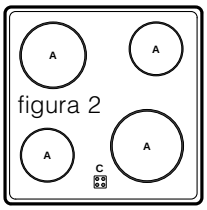


figura 2

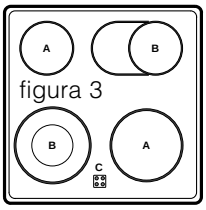


figura 3

Encendido de la encimera de vidriocerámica

Zonas de cocción tradicionales
Los elementos radiantes tradicionales (A) están compuestos por resistencias circulares y se vuelven rojos después de algunos segundos de su encendido. Cada zona de cocción está dotada de un mando que permite seleccionar 9 temperaturas diferentes, desde un valor mínimo de 1 a uno máximo de 9.

Zonas de cocción extensibles
Los elementos radiantes extensibles (B) se pueden reconocer por la presencia de una doble zona calentadora. Es posible encender solamente la zona interna o ambas.
El mando permite elegir entre dos niveles de potencia regulables desde un valor mínimo de 1 hasta un valor máximo de 9:

- girando el mando en sentido horario desde 1 hasta 9 se fija el nivel de potencia más bajo.
- girando el mando hasta el tope (◉), identificable por un ligero disparo, se activa la potencia máxima, que a su vez, se puede regular entre 9 y 1 girando el mando en sentido antihorario. Para restablecer el valor de potencia mínimo es necesario llevar el mando hasta la posición 0.

En el caso de zonas de cocción dobles, la primera parte del recorrido activa la zona de cocción más pequeña (interna). Para activar ambas zonas (interna y externa) es necesario llevar el mando hasta la posición tope (◉) y seleccionar el nivel de potencia deseado entre 9 y 1.

Pilotos de calor residual (sólo en algunos modelos)
Los pilotos (C) indican que la zona de cocción correspondiente está a una temperatura superior a 60ºC aún después que el elemento calentador se haya apagado.

Niveles de potencia aconsejados para los distintos tipos de cocción:

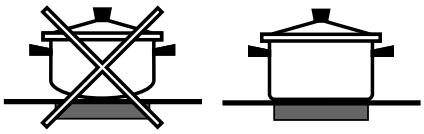
Potencias	Placa radiante
0	Apagada
1	Fundir mantequilla o chocolate
2 y 3	Calentar líquidos
4	Preparar cremas o salsas
5	Hervir la carne
6	Cocinar fideos o arroz
7 y 8	Cocinar con fuego directo carne, pescado, huevos
9	Freír
◉	Encendido de ambas zonas de cocción

Consejos prácticos para el uso de la encimera de vidriocerámica

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir olor a goma que pronto desaparecerá.

Para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- utilice siempre ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;

- verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.

- evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;

- no deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado.
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar el suministro eléctrico

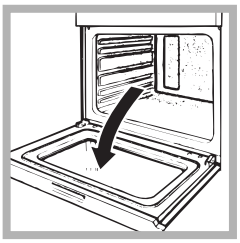
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

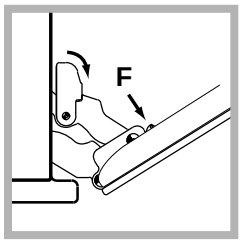
Limpiar el aparato

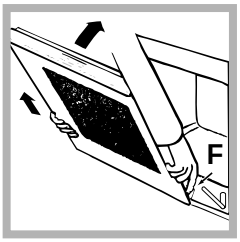
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);







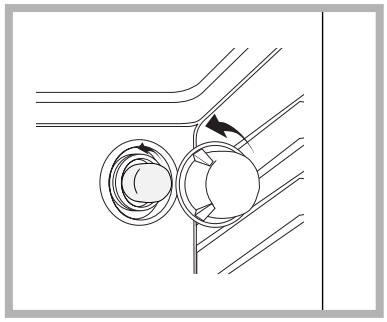
3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores "**F**", luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

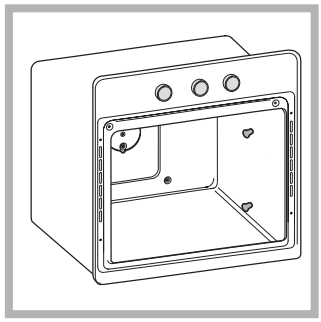
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.



2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

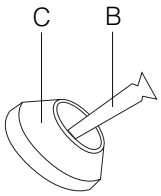
Montaje del Kit Guías Deslizables

Para montar las guías deslizables:

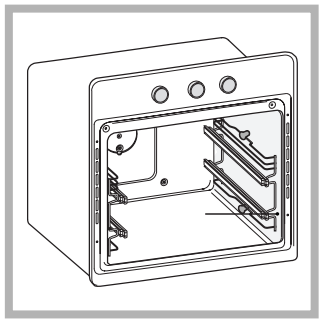


1. Desenrosque los dos tornillos A (*ver la figura*). Si el horno posee paneles autolimpiantes, los mismos quedarán momentáneamente desmontados.

2. Sustituya los tornillos A con los tornillos y los distanciadores (B+C) suministrados en el kit.



3. Enrosque los nuevos tornillos B y los correspondientes distanciadores C y vuelva a colocar los paneles autolimpiantes.



4. Fije los dos encastres D de la guía en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (*ver la figura*). Los orificios para la guía izquierda están ubicados arriba, mientras los orificios para la guía derecha están abajo.

5. Por último, encastre la guía en el distanciador C.

Instruções para utilização

FORNO

PT

IT Italiano, 1

GB English,13

FR

ES Espanol, 37

PT **Portuges, 49**

H 87 V.1
H 87 V.1 IX
HR 87.1
HR 87.1 IX
HR 87.2 T
HR 87.2 T IX

Índice

Instalação, 50-52
Posicionamento
Ligação eléctrica
Placa de identificação
Assistência técnica

Descrição do aparelho, 53
Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 54
Início do forno

Programas, 55-57
Programas de cozedura
Programação da cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

Placa, 58
Tipologias de placas
Acender a placa de vitrocerâmica
Conselhos práticos para a utilização da placa de vitrocerâmica

Precauções e conselhos, 59
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 60
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada
Montagem do Kit Guias corrediças

ARISTON

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

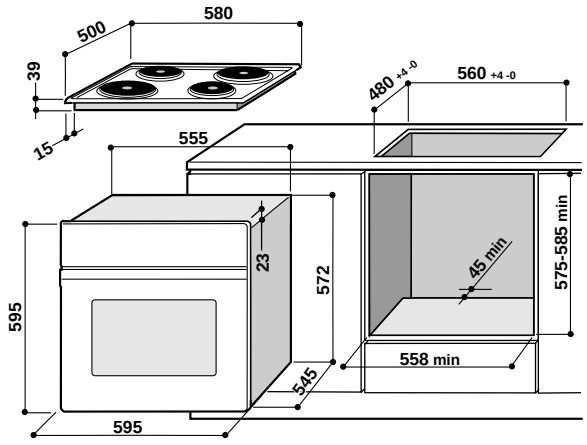
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

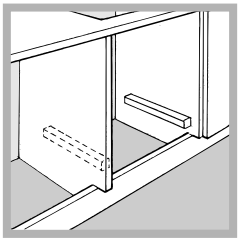
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:

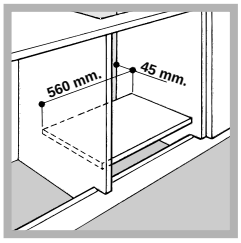


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

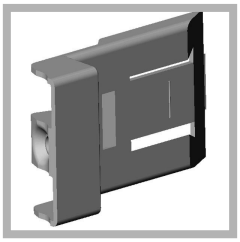
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).



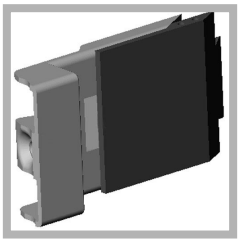


Colocar no centro e prender

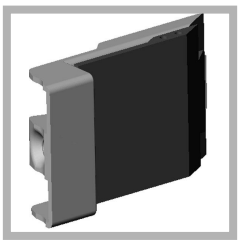
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



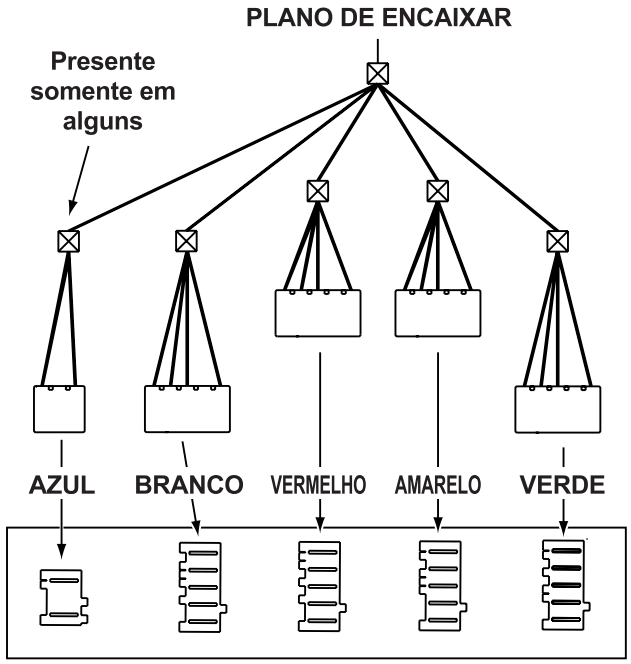
16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

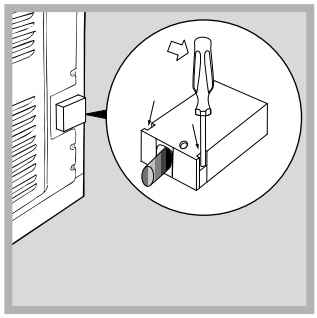
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

A ligação eléctrica à rede deve ser realizada no fogão, que está predisposto para o funcionamento com corrente alternada, com a tensão e a frequência indicadas na placa das características (*veja a página seguinte*).
A placa será ligada ao fogão mediante uma conexão para este fim.



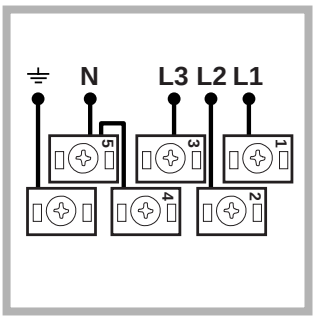
Montagem do cabo de fornecimento



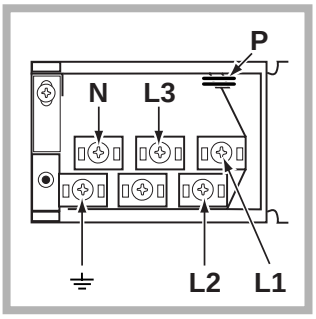
1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (⏚).

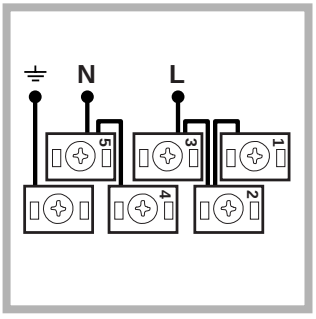
A caixa de terminais está predisposta para uma ligação a 400 V. trifásica (*veja as figuras seguintes*).



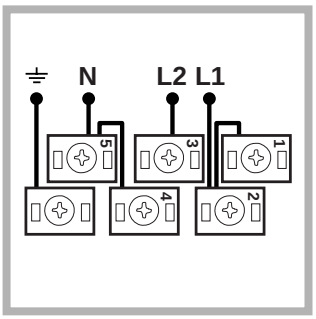
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Se o sistema eléctrico corresponder às demais características (*vejas as figuras seguintes*), realize a ligação eléctrica utilizando os grampos de ligação situados dentro da caixa P.



230V 1N~H07RN-F 3x4
CEI-UNEL 35364



400V 2N~H05RR-F
4x2.5 CEI-UNEL 35363

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

PT

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*).
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Dimensóes	largura cm. 43,5 altura cm. 32 profundidade cm. 41,5
Volume	Litros 58
Ligações eléctricas	tensão de 230V/400V~ 3N 50Hz potência máxima absorvida 10800W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Pastéis
CE 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/CE

Assistência técnica

Comunique:
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

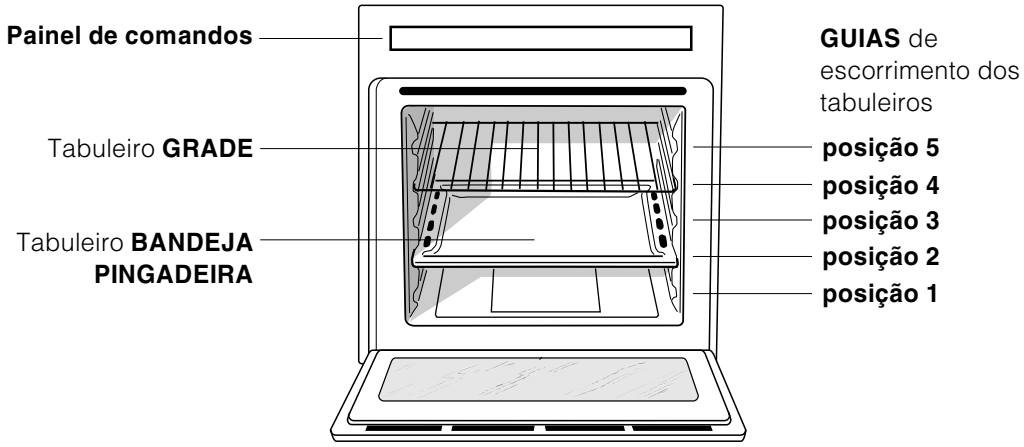
Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

Descrição do aparelho

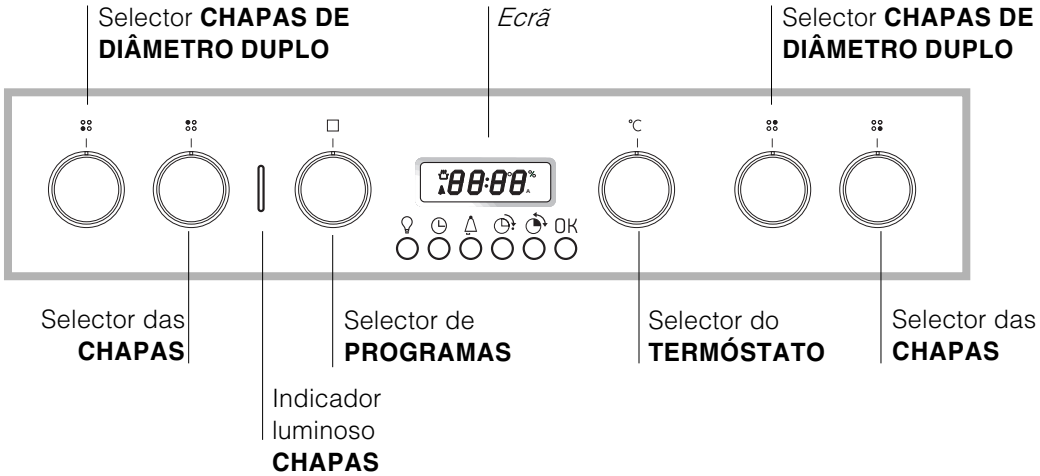
ARISTON

PT

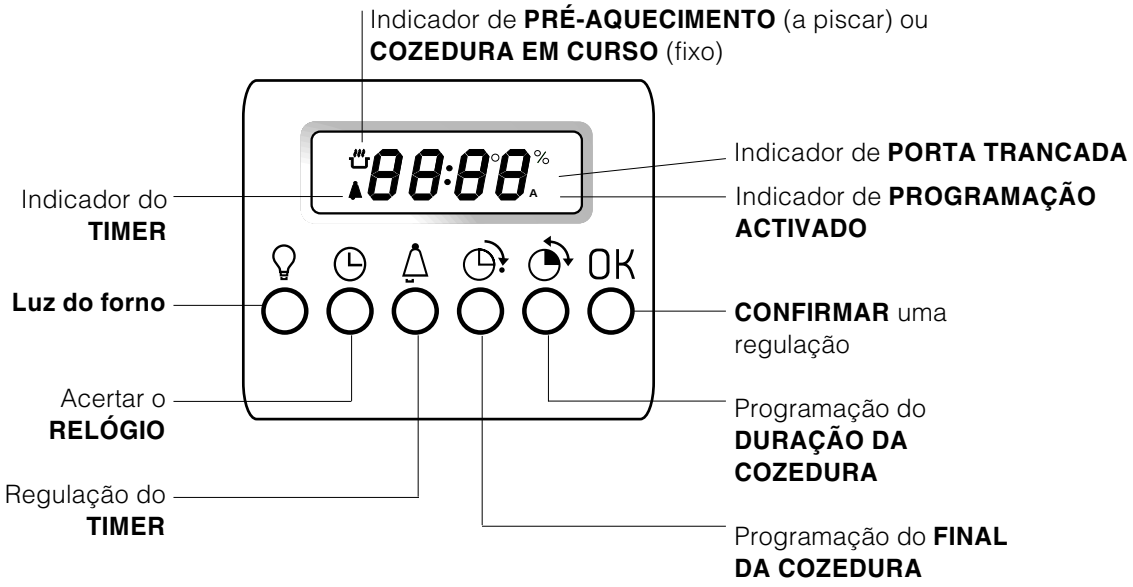
Vista de conjunto



Painel de comandos



Ecrã


Indicador de **PRÉ-AQUECIMENTO** (a piscar) ou **COZEDURA EM CURSO** (fixo)
Indicador de **PORTA TRANCADA**
Indicador do **TIMER**
Indicador de **PROGRAMAÇÃO ACTIVADO**
Luz do forno
CONFIRMAR uma regulação
Acertar o **RELÓGIO**
Programação do **DURAÇÃO DA COZEDURA**
Regulação do **TIMER**
Programação do **FINAL DA COZEDURA**

Início e utilização

PT

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente édeve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Acerte o relógio e o timer

É possível acertar a hora somente se o selector dos PROGRAMAS estiver na posição "0".
Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente o ecrã piscará com: 0:00
Para acertar a hora:
1. rode o selector do TERMÓSTATO;
2. carregue na tecla OK para confirmar.
A operação para os minutos é a mesma. Para actualizar, se desejar, carregue na tecla ◷ e siga o procedimento indicado.

O timer é um contador de minutos: quando terminar o prazo, toca um sinal acústico, que pára depois de um minuto ou se carregar em qualquer tecla.
Para configurar o timer carregue na tecla 🔔 e obedeça o processo indicado para acertar o relógio.
O ícone 🔔 indica que o timer está activado.

! O timer não comando o forno para acender-se nem se apagar.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno passará à fase de pré-aquecimento, no piscará o ícone ♨ e será mostrada a temperatura de cozedura associada ao programa:
É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.
3. Toca um sinal acústico e acende-se fixo o ícone ♨ no display para avisar que o aquecimento prévio terminou: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- programar a duração e a hora de final da cozedura. (*veja os Programas*);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".
5. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura.
É possível modificar a duração da cozedura (*veja os Programas*).
6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior, não serão reiniciados, quando a alimentação eléctrica for restabelecida, deverão ser programados novamente.

! Para os programas de FAST COOKING e BARBECUE não há aquecimento prévio.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No programa de FAST COOKING a ventoinha activa-se automaticamente dez minutos depois do início. No programa para PASTÉIS inicia somente quando o forno estiver quente.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento ao carregar na tecla ou ao abrir a porta do forno.

Programas

Programas de cozedura

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.
No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até dois tabuleiros no máximo contemporaneamente.

Programa de **CHURRASCO**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotatório (se houver). Se rodar o selector TERMÓSTATO, o display indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 50% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidirecional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **FORNO PARA PIZZA**

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa de **FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme.
Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa de **FERMENTAÇÃO**

O forno chega à uma temperatura de 40°C que mantém-se independentemente da posição do selector do TERMÓSTATO. Este programa é ideal para a fermentação de massas que contêm lêvedo natural.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração

Carregue na tecla e, em seguida:

1. Rode o selector do TERMÓSTATO para regular.
2. Se carregar na tecla OK a configuração será guardada na memória.
3. Depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
4. O sinal acústico pára de tocar se carregar em qualquer tecla, desaparece END quando o selector TERMÓSTATO voltar à posição “0”.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programação da hora de final

Carregue na tecla e siga o procedimento de 1 a 4 descrito para a duração.

- Exemplo: são 9:00 horas e é programada a hora de final para as 10:15. O programa dura 1 hora e 15 minutos.

Programar uma cozedura posterior

1. Carregue na tecla e siga o procedimento de 1 a 4 descrito para a duração.
2. Em seguida carregue na tecla e defina a hora de final.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15.

O ícone A avisa que foi realizada uma programação.
Para anular uma programação rode o selector PROGRAMAS até a posição “0”.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.

- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.

- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.

- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg.)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Linguado e chocas	0.7	4	-	100%	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	100%	8-10
	Chocas	0.6	4	-	100%	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	100%	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	100%	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	100%	10-12
	Cavala	1	4	-	100%	15-20
	Tostas	n.° 4 e 6	4	-	100%	3-5
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.0	-	-	100%	80-90
	Frango no espeto	1.5	-	-	100%	70-80
	Cordeiro no espeto	1.0	-	-	100%	70-80
Gratinado	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 o 3	10	180	60-70
Forno Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Cozinha Rápida	**Congelados**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzarotti	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango doiradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12
Levitação	Fermentação das massas com lêvedo natural (bolos, pão, tortas doces, croissant etc.)					

Placa

PT

Tipologias de placa

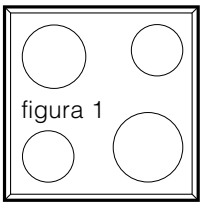


figura 1

O forno é combinado com uma placa que pode ser constituída por dois tipos de elementos aquecedores: placas eléctricas de ferro gusa (*veja a figura 1*) ou placas de vitrocerâmica, que podem ser tradicionais (*veja a figura 2*) com zonas de cozedura extensível (*veja a figura 3*).

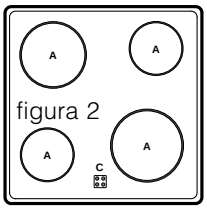


figura 2

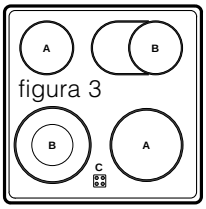


figura 3

Acender a placa de vitrocerâmica

Zonas de cozedura tradicionais
Os elementos radiantes tradicionais (A) são constituídos por resistências circulares e tornam-se vermelhos somente algumas dezenas de segundos depois de acessos.
Cada zona de cozedura é equipada com um botão de comando que possibilita seleccionar 9 temperaturas diferentes, desde um valor mínimo de 1 até 9 no máximo.

Zonas de cozedura extensíveis
Os elementos radiantes extensíveis (B) podem ser reconhecidos pela presença de uma zona aquecedora dupla. É possível acender somente a zona mais interna ou então ambas.
O selector de comando possibilita escolher entre dois níveis de potência, ambos reguláveis desde um valor mínimo de 1 até 9 no máximo:

- rodando o selector na direcção dos ponteiros do relógio desde 1 até 9 regula-se o nível de potência mais baixo.
- rodando o selector até o fim (◉), identificável por um leve 'clique', activa-se a potência máxima que, também esta, pode ser regulada de 9 até 1 rodando o selector na direcção contrária aos ponteiros do relógio. Para voltar ao valor de potência mínima será necessário colocar novamente o selector na posição 0.

No caso de zonas de cozedura duplas, a primeira parte do percurso activa a zona de cozedura menor (interna). Para activá-las ambas (a interna e a externa) será necessário colocar o selector na posição final (◉) e seleccionar o nível de potência que desejar, entre 9 e 1.

Indicadores luminosos de calor resíduo (somente em alguns modelos)
Os indicadores luminosos (C) indicam que a zona de cozedura correspondente está numa temperatura superior a 60°C, mesmo depois do elemento aquecedor ter sido apagado.

Níveis de potência aconselhados para os vários tipos de cozedura:

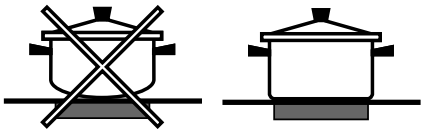
Potenze	Chapa radiante
0	Apagada
1	Derreter manteiga ou chocolate
2 e 3	Aquecer líquidos
4	Preparar cremes ou molhos
5	Cozer carne
6	Cozer massa ou arroz
7 e 8	Cozer com fogo forte: carne, peixe, ovos
9	Fritar
◉	Activação de ambas as zonas de cozedura

Conselhos práticos para utilização da placa em vitrocerâmica

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

Para obter as melhores performances da placa:

- empregue panelas com fundo chato, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- empregue sempre panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.

- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.

- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;

- nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.

Precauções e conselhos

ARISTON

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, com um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas.
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

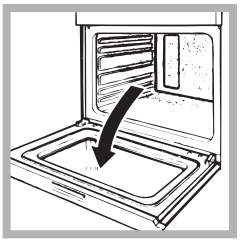
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

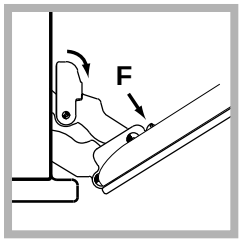
Limpeza do aparelho

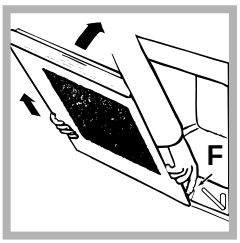
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.
1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;







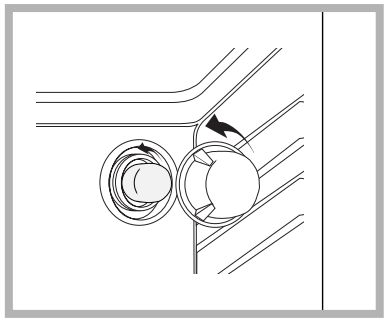
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos **F**, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

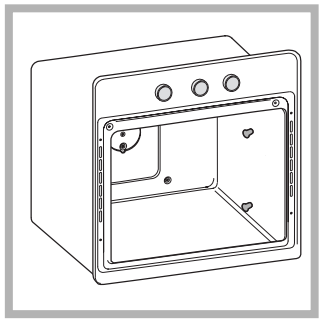
Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:
1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.



2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (*veja a figura*).

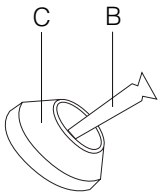
Montagem do Kit Guias corrediças

Para montar as guias corrediças:

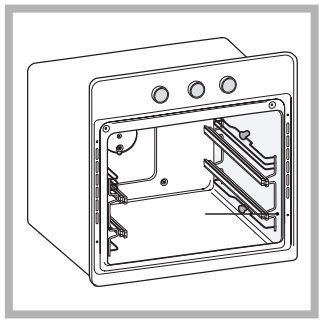


1. Desatarraxe os dois parafusos A (*veja a figura*). Se o forno for dotado de painéis auto-limpantes, estes resultarão momentaneamente desmontados.

2. Substituir os parafusos A com os parafusos e os espaçadores (B+C) fornecidos com o kit.



3. Atarraxe os novos parafusos B e os respectivos espaçadores C, montando também os painéis auto-limpantes.



4. Fixar os dois encaixes D da guia nos específicos furos situados nas paredes do forno (*veja a figura*). Os furos para a guia esquerda estão posicionados no alto, os furos para a guia direita estão em baixo.

5. Finalmente, encaixe a guia no espaçador C.